

piece obrotowe

Techno **ACTIVE**



Doskonała równowaga pomiędzy technologią i design`em

Oryginalność i wydajność

Nowy piec o eleganckim designie, stanowiący optymalną syntezę piękna, wydajności i nowoczesności.

Nowa seria TECHNO jest dostępna w trzech wersjach ACTIVE, LOGIC i ENERGY aby wyjść naprzeciw potrzebom technologii, optymalnego wykorzystania miejsca oraz oszczędności energii.

W piecu TECHNO piękno jest ozdobą praktyczności.

To udana kombinacja czystej formy i funkcjonalności.

Doskonała jakość wypieku oraz niezawodność gwarantowane są przez ponad 60-cio letnie doświadczenie firmy Mondial Forni.





Lepsza wydajność i oszczędność

Człowiek jako miara wszystkich rzeczy



Dla Waszej Sztuki rzemieślniczej, nasza technika...

Techno, logicznie



Większa szczelność

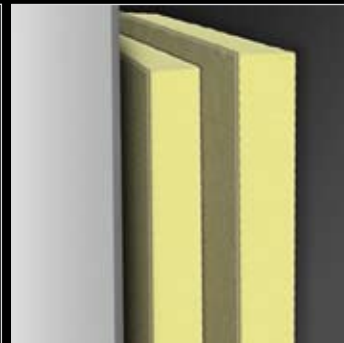
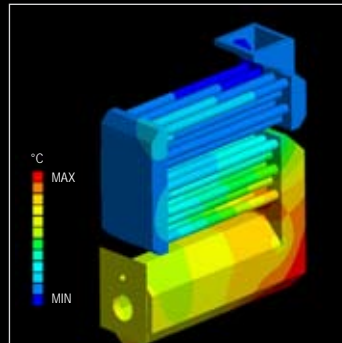


Specjalne uszczelki ze stali inox i gumy silikonowej gwarantują długą żywotność, pozwalają uniknąć zgnieceń wywołanych przez przypadkowe uderzenia oraz zapewniają maksymalną szczelność dla pary wzdłuż całego obwodu drzwi redukując zużycie energii.

Stać izolacja



Podwójna warstwa mat z wełny mineralnej o wysokiej gęstości (100 kg/m^3), która pokrywa obwód pieca, pozwala uniknąć mostków cieplnych i gwarantuje maksymalną izolację termiczną oraz jej trwałość w czasie przyczyniając się w ten sposób do większej oszczędności energii



Maksymalna wydajność



Nowy wymiennik ciepła ze stali inox gwarantuje wyższą wydajność $+90\%$ ^(*) pozwalając w ten sposób na redukcję zużycia energii

^(*) wartość obliczona protokołem pomiaru Mondial Forni

Doskonała widoczność

Operacje czyszczenia są szybkie i łatwe dzięki szybkiej otwieranej jak książka co zapewnia zawsze doskonałą widoczność produktu w trakcie wypieku.

Oświetlenie umieszczone w drzwiach pozwala na szybką wymianę lamp.

Techno **ACTIVE**: prostota i efektywność





Piec Techno w wersji **ACTIVE** jest prosty i praktyczny tak jak i elektroniczny panel kontrolny **iBAS** z „funkcją **SLEEP**”, która pozwala określić automatyczne wyłączenie się pieca po ustalonym czasie nieużywania optymalizując zużycie energii.



Techno **ACTIVE**: design i troska o rzemiosło

Piece serii TECHNO ukazują w detalach związek pomiędzy masywnością elementów składowych i jakością produktu, jak na przykład w przypadku rączki ze stali inox o dużych wymiarach, która zapewnia zawsze pewny i ergonomiczny uchwyt.

Piec TECHNO jest inwestycją zaplanowaną na lata, w odpowiedzi na wymagania rzemiosła, zaprojektowany i wykonany w całości we Włoszech





Piece TECHNO **ACTIVE** są dostępne w wersji RSX z bocznym i tylnym dostępem do palnika (grzałek) lub w wersji FSX z przednim dostępem - idealne rozwiązanie pozwalające wykorzystać przestrzeń dzięki temu, że boki pieca mogą być dostawiane do siebie.



Techno **ACTIVE**: panel kontrolny BAS



Główne funkcje

Prostota użycia jest główną właściwością elektronicznego panelu kontrolnego iBAS, który umożliwia intuicyjną obsługę z zastosowaniem przycisków.

- temperatura wypieku
- czas wypieku
- ilość pary w sekundach
- czas odprowadzania pary (*)
- dodatkowy czas wypieku
- 1 automatyczne włączenie dziennie
- funkcja „Sleep”
- sygnalizacja dźwiękowa zakończenia wypieku
- pochłaniacz pary on/off
- obrót wózka on/off
- oświetlenie on/off
- ogrzewanie on/off
- sterowanie parą on/off
- sterowanie odprowadzaniem pary on/off (*)
- diagnostyka



(*) funkcja dostępna tylko z zaworem odprowadzania pary (opcja)

Techno **ACTIVE** : gama

TECHNO 4676



RSX



FSX

TECHNO 6080



RSX

Właściwości konstrukcyjne

- Front oraz boczna obudowa pieca są seryjnie wykonane ze stali inox
- Okap i pochłaniacz pary wykonane ze stali inox z ręcznym sterowaniem zaworem odprowadzania pary
- Izolacja z wełny mineralnej o stałej gęstości
- Wymiennik ciepła i komora spalania o wysokiej wydajności wykonane ze stali inox
- Grzałki elektryczne zasilane sekwencyjne (wersja elektryczna)
- Komora wypiekowa ze stali inox z zasuwami do regulacji przepływu powietrza
- Płaska podłoga łatwa do czyszczenia
- Rampa wjazdowa ze stali inox z łagodnym nachyleniem
- Zespół obrotu wózka z silnikiem oraz sprzęgłem przeciążeniowym. Ręczny system podnoszenia na hak
- Drzwi z dwiema szybami hartowanymi ze szczeliną powietrzną. Szyba zewnętrzna otwierana jak książka dla łatwego czyszczenia.
- Uszczelki drzwi ze stali inox i gumy sylikonowanej odpornej na ciepło, starzenie się i uderzenia.
- Seryjne otwieranie drzwi na zawiasy montowane z prawej strony.
- Tablica sterownicza otwierana od przodu (tablica o dodatkowej mocy dla wersji elektrycznej)
- System kontroli **iBAS**.

TECHNO 80100



Dostępne opcje

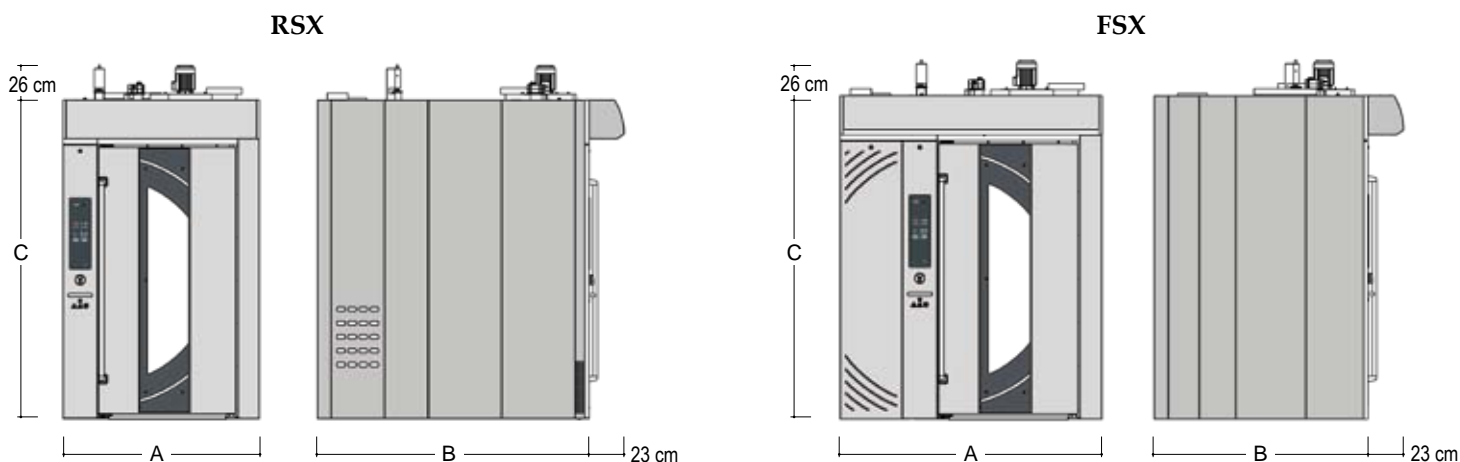
- Ochrona szyby drzwi (1)
- Platforma obrotowa
- Automatyczne podnoszenie wózka
- Otwieranie drzwi na zawiasy montowane z lewej strony (2)
- Boczny dostęp z prawej strony do palnika / grzałek (wersja RDX)
- Powiększona parownica
- Automatyczne sterowanie zaworem odprowadzania pary
- Pochłaniacz pary ze stali inox



Dane techniczne i właściwości

Modele pieców Techno

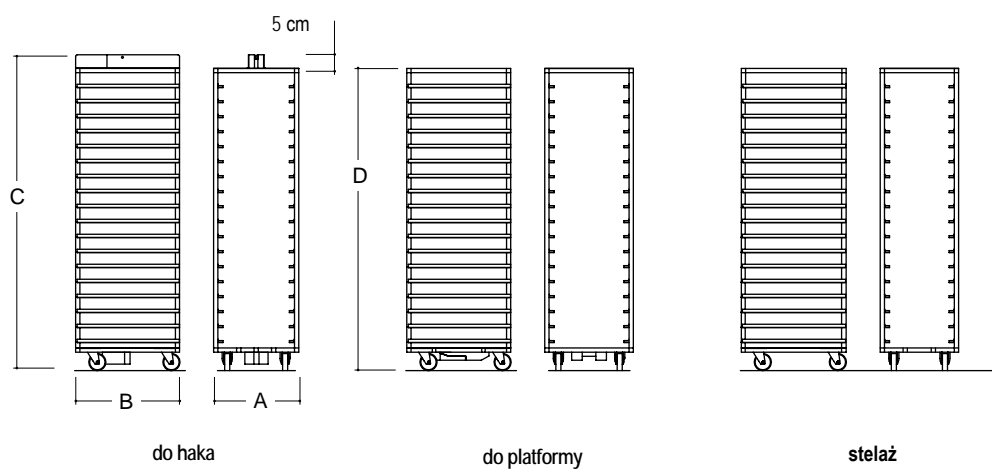
		4676		6080		80100	
		RSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (cm)	A	123	167	142	186	157	201
	B	177	133	196	152	211	167
	C	230		230		230	
WYSOKOŚĆ POMIESZCZENIA (cm)	H	270		270		270	
MOC CIEPLNA	Techno / G	kW	52	75	84		
		kcal/h	44.720	64.500	72.240		
	Techno / E	kW (400 V)	33,5	45,5	57		
CAŁKOWITA MOC ELEKTRYCZNA	Techno / G	kW (400 V)	1,5	2,5	2,5		
			Techno / E	35	48	59,5	
CIĘŻAR	kg	1.200		1.300		1.500	
POWIERZCHNIA WYPIEKOWA	m ²	6,3 na 18 blach 46 x 76		8,6 na 18 blach 60 x 80		14,4 na 18 blach 80 x 100	



- zasilanie elektryczne standard: 230/400/415 V, 3 Fazy, 50/60 Hz
- zasilanie: olej opalowy, gaz (ziemny lub GPL), elektryczne
- **Wersja FSX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych od przodu z lewej strony
- **Wersja RSX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych z boku z lewej strony - należy zamontować piec w odległości 50 cm od lewej ściany dla celów serwisowych
Dostęp do palnika / grzałek elektrycznych od tyłu - należy zamontować piec w odległości 15 cm od lewej ściany dla celów serwisowych
- **Wersja RDX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych z boku z prawej strony - należy zamontować piec w odległości 50 cm od prawej ściany dla celów serwisowych.
Palnik wystaje około 30 cm poza obwód pieca.

Wózki do pieców Techno

	Wymiary blach	Wymiary zewnętrzne wózka cm				Blachy	Przestrzeń między piętrami
	cm	A	B	C	D	n°	cm
4676	40 x 60	46	62	186	178	10	15,8
	50 x 70	56	72				
	45 x 75	51	77				
	46 x 76	52	78				
	53 x 65	59	67				
6080	60 x 65	66	67	186	178	15	10,5
	60 x 80	66	82				
	60 x 90	66	92				
	65 x 90	71	92				
80100	53x65 (2 szt. na piętrze)	71	108	186	178	18	8,8
	80 x 90	86	92				
	60 x 100	66	102				
	67 x 108	73	110				
	80 x 100	86	102				



mondial forni
bakery projects

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Electronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

Dane techniczne i fotografie maja charakter wylaczenie orientacyjny i nie sa wiazace w przypadku koniecznosc wprowadzenia przez producenta ewentualnych modyfikacji